Brochettes de pâtes parfaites pour les petits et grands

FÊTE D'ANNIVERSAIRE – PÂTES – RECETTES – REPAS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-17 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boite de penne Catelli Smart
- Filet d’huile d’olive
- Brochettes de bois (grandeurs au choix)

Garniture au choix :

- Sauces variées (sauce à la viande, pesto, sauce rosée, sauce Alfredo)
- Fromages variés (mozzarella râpé, bocconcinis, parmesan, feta)
- Autres garnitures (oignons, poivrons grillés, champignons, épinards cuits, olives)
- Épices (sel, poivre, flocons de piments, thym frais, basilic frais, épices italiennes séchées)

Préparation

1. Faire cuire les pâtes Catelli Smart en suivant les indications sur la boite.
2. Égoutter.
3. Remettre les pâtes dans le chaudron et verser un filet d’huile. Brasser pour enrober les pâtes d’huile. Laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, préparer les garnitures.
5. Préchauffer le four à 450 F.

6. Enfiler les pâtes sur les brochettes de bois.
7. Garnir en badigeonnant un peu de sauce sur les pâtes. Ajouter ensuite le fromage et les garnitures de votre choix.
8. Déposer ensuite les brochettes garnies sur une plaque recouverte de papier parchemin.
9. Cuire pendant quelques minutes jusqu’à ce que le fromage soit bien fondu.
10. Servir et déguster.